



Castello®

Fromage gouda vieilli en tranches 150g



GTIN

060466104803

Numéro de matériel

89073 8x150 g

Méthodes de production et de conservation

Méthode de production traditionnelle, Méthode de conservation par pasteurisation

Description

Le fromage gouda vieilli en tranches Castello est un fromage délectable et savoureux qui met en valeur le goût riche et complexe du gouda vieilli. Fabriqué à partir de lait de vache, ce gouda a été soigneusement affiné jusqu'à la perfection, ce qui permet à ses saveurs de prendre de l'ampleur et de s'intensifier au fil du temps. Le fromage gouda vieilli en tranches Castello se caractérise par une texture à la fois ferme et onctueuse, une charmante sucosité semblable à celle du caramel et des notes de noisette. Le format pratique prétranché permet de déguster facilement ce délicieux fromage sur des sandwiches, des hamburgers ou comme en-cas. Qu'elles soient fondues, grillées ou dégustées telles quelles, les tranches de gouda vieilli Castello constituent un choix de prédilection chez les amateurs de fromage à la recherche d'une expérience gustative audacieuse et inoubliable.

Informations sur l'entreposage

Température minimale: 2 °C. Température maximale: 4 °C.
Garder au froid. Ne pas congeler.

Pays d'origine

Danemark

Ferme laitière

Arla Foods amba - Polen - PL 32011602
EC

**ARLA
PRO.**
PARTNERS
AT HEART

Ingrédients

Lait pasteurisé, Sel, Enzyme microbienne, Chlorure de calcium, Culture bactérienne.

Allergènes

lait, lactose, Lactose, Lait et produits dérivés

Valeurs nutritionnelles pour 21 g

Kcal	80 kcal
kJ	334,72 kJ
Matières grasses	6 g
Matières grasses saturées	4 g
Gras trans	0,2 g
Glucides	0 g
Sucre	0 g
Protéines	5 g
Sodium	140 mg
Potassium	10 mg
Calcium	175 mg
Fer	0 mg